CONDICIONES PARA VALIDAR LA GARANTÍA

Para hacer válida la garantía, es necesario reportar a su distribuidor, el número de factura de compra, número de serie, modelo de equipo y fecha de compra.

La garantía del equipo **no será válida** en los siguientes casos:

- En piezas y accesorios eléctricos no hay garantía debido a que el suministro de energía eléctrica no depende de la empresa.
- La mala operación de la máquina, la falta de mantenimiento y el daño ocasionado deliberadamente.
- El cambio de domicilio y la modificación del equipo sin previo aviso.
- Cuando la instalación haya realizada por un técnico que no pertenece a la empresa.

La garantía del equipo **será válida** en los siguientes casos:

- En un periodo de un mes, por defecto de fabricación de las piezas, después de instalada la máquina. En este caso las piezas serán reemplazadas sin costo alguno para el comprador. Los gastos de traslado y viáticos corren por cuenta del comprador.

La notificación oportuna de un funcionamiento anormal de la máquina garantizará un servicio rápido y eficaz de nuestros técnicos, de lo contrario la empresa no se hace responsable de los desperfectos posteriores de la máquina.

Cuando acuda el técnico para hacer la revisión y reparación, deberá mostrarle la garantía por escrito con todos sus datos, con la firma del vendedor y el sello de la empresa.

Los teléfonos de atención a clientes de cada Centro de Servicio, se encuentran en la garantía por escrito y en la página web: www.tortilladoras.com.mx

AVISO: Los párrafos anteriores solo tienen el fin de informarle las condiciones en las que la garantía del producto será válida. La Garantía será proporcionada de forma individualizada a este manual.

MANUAL DE USUARIO

COMAL

⚠ADVERTENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

GRUPO INDUSTRIAL VERDUZCO agradece su preferencia al adquirir nuestros productos.

GUARDE ESTE MANUAL PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO.

Para mayores informes, dudas y aclaraciones visítanos en la página www.tortilladoras.com.mx o favor de comunicarse al número 01-800-72-79-64-60

SIMBOLOGÍA

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con la operación de la maquina.

PELIGRO: indica situaciones de peligro que provocaran daños o lesiones graves a usted y la maquinaria.

ADVERTENCIA: indica situaciones que podrían provocar daños o lesiones graves a usted o la maquinaria.

ATENCIÓN: indica situaciones que pueden provocar daños o lesiones moderados a usted o maquinaria.

AVISO: indica información importante no relacionada con ningún peligro de lesiones.

La siguiente simbología señala las medidas de seguridad que se deben de tener antes y después de poner en marcha el equipo.

PELIGRO CALIENTE: indica una situación en la que algunas partes de la maquina se encuentran calientes al estar en operación.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de lesiones leer adecuadamente todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas a continuación puede causar lesiones graves al usuario y daños al equipo.

A) SEGURIDAD EN EL ÁREA DE TRABAJO

- Mantener el área de trabajo limpia e iluminada. Las áreas abarrotadas u obscuras propician accidentes.
- No hacer funcionar el equipo sin antes revisar todas las conexiones de gas con agua jabonosa, para asegurarse que no exista alguna fuga que pueda causar alguna explosión.
- Mantener alejados a los niños, clientes y personal ajeno a la empresa del funcionamiento del equipo.
- Se recomienda tener un espacio mínimo de un metro alrededor de la maquina por seguridad y trabajo satisfactorio.
- Disponer del equipo para combate de incendio de acuerdo al tipo de material, cantidad y tipo de fuego que se pueda generar. El equipo debe colocarse en un lugar de fácil acceso.

B) SEGURIDAD PERSONAL

- No operar el equipo si se encuentra cansado, bajo el efecto del alcohol o droga.
- No usar ropa holgada, ni accesorios como collares, relojes, pulseras, anillos o aretes. Recoger el pelo largo empleando una cofia.
- No subirse sobre la estructura de la máquina por ningún motivo. Puede ocurrir alguna caída o lesión mayor como fracturas o la muerte.
- Si se realizara algún cambio de modelo o sustitución de algún componente del equipo debe cortar el suministro de gas (apagar el equipo por completo), para disminuir la probabilidad de que ocurra un accidente.

C) USO Y MANTENIMIENTO DE LA HERRAMIENTA Y/O PIEZA DE LA MÁQUINA

- No hacer uso de palancas para extraer o montar algún componente de la máquina.
- No hacer uso de refacciones genéricas.
- Revisar que la tubería, llaves, válvulas y cualquier otro dispositivo, no presenten evidencias de desgaste, fracturas o fisuras.
- Evitar las reparaciones con elementos improvisados.

GENERALIDADES DE LA MÁQUINA

Este manual aplica para el comal modelo VCM150.

Figura 1 Componentes Generales

INSTALACIÓN DE GAS

A la salida del tanque de gas deberá ser instalado un regulador de alta presión, modelo10-080, de preferencia con manómetro para así verificar la correcta presión de suministro. La tubería que se recomienda para la instalación de una maquina es de ½" de diámetro ya sea de cobre tipo L o de tubo negro ced. 40.

Se recomienda que la longitud de la tubería no debe ser mayor a 10 m desde la salida del tanque hasta la maquina. Se debe instalar una tuerca unión entre la llave de paso y el regulador de baja presión.

Se debe instalar antes de la maquina un regulador de baja presión, cambiado el resorte que trae de fabrica por uno de mayor presión. Después de instalado, el ajuste de la presión lo hace un técnico de Grupo Industrial Verduzco. Se recomienda instalar un regulador de baja presión por cada máquina para evitar movimientos y desajustes de presión.

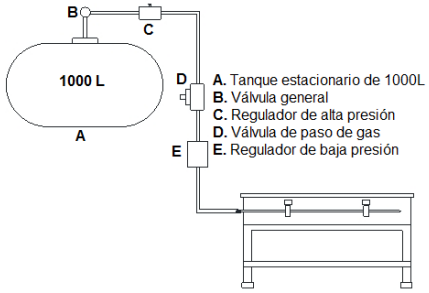

Figura 2 Diagrama de conexión de gas

AVISO: el regulador de baja presión y la válvula general deberán estar a no más de 5 m y no menos de 3 m.

AVISO: este equipo funciona con gas natural o gas LP.

MANEJO DE COMAL

ADVERTENCIA: tenga cuidado con la superficie del comal, puesto que se encuentra caliente y puede causar quemaduras.

1. Realizar la conexión del comal al suministro de gas.
2. Encender los quemadores.
3. Dejar que el comal alcance una temperatura optima para su uso.
4. Una vez terminada la tarea apagar los quemadores.

ADVERTENCIA: cerrar las llaves de paso y control, cuando se termine o se detenga el proceso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie la máquina antes y después de usarla.

La duración de las refacciones dependerá del mantenimiento preventivo y cuidado que se tenga del equipo.

Revisar periódicamente tuberías, llaves y quemadores.

REFACCIONES E INSUMOS

Para consultar el catálogo de refacciones, primero debe identificar el modelo de la máquina y comunicarse al número 01-800-72-79-64-60 o para mayores informes en la página www.tortilladoras.com.mx

Para información actualizada acerca de los insumos visite la página: www.tortilladoras.com.mx/insumos-1.shtml